

Headline	UPM temui kaedah singkat tentukan status halal makanan		
Date	19. Sep 2008	Language	MALAY
Media Title	Utusan Malaysia	Page No	8
Section	Dalam Negeri	Article Size	129 cm2
Circulation	238082	Frequency	Daily
Readership	833287	Color	Full Color
		AdValue	1826.86



## UPM temui kaedah singkat tentukan status halal makanan

SERDANG 18 Sept. – Penyelidik Universiti Pertanian Malaysia (UPM) berjaya menemui kaedah untuk menguji kehadiran protein, lemak dan daging babi dalam makanan melalui ujian asid deoksiribonukleik (DNA).

Kaedah yang dinamakan Masa Nyata-PCR ini ditemui oleh Profesor Dr. Yaakob Che Man (**gambar**) dan Profesor Madya Dr. Shuhaimi Mustafa yang membolehkan status halal produk makanan dapat ditentukan dalam tempoh dua jam berbanding dua hari sebelum ini.

Yaakob memberitahu, kaedah Masa Nyata-PCR dibangunkan untuk mengesan kehadiran DNA babi dalam makanan berasaskan daging ayam dan lembu.

“Status halal makanan berasaskan daging ayam dan lembu yang banyak di pasaran akan dapat dipastikan dengan cepat dan mudah,” katanya.

Beliau berkata demikian semasa sidang akhbar bersama



dua lagi kumpulan penyelidik UPM pada Majlis Promosi Hasil Penyelidikan UPM di sini hari ini.

Dua kumpulan penyelidik yang turut membentangkan penemuan mereka ialah Profesor Madya Dr. Rahinah Ibrahim dari Jabatan Senibina, Fakulti Reka Bentuk dan Seni Bina dengan penyelidikan Asas Satu Dimensi Kepada Automasi Reka Bentuk Dalam Industri Pembinaan (RASPER).

Sementara Dr. Mohd. Yunus Shukor dari Jabatan Biokimia Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul membentangkan Kit Xenoassay untuk mengesan kehadiran logam berat melalui enzim papain yang banyak terdapat dalam buah betik.

Yaakob menambah, kehadiran DNA babi dalam produk makanan akan dapat dikesan dengan lebih spesifik dan sensitif.

Jelas beliau, kaedah ini telah menunjukkan had pengesanan DNA babi sehingga 0.001 nanogram.